Par Montpellier ou Nimes... VISITEZ LA GROTTE des DEMOISELLES

Levures Sélectionnées
MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

55e Année. T. 110. — N° 34 Dimanche 21 Aout 1938

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologigues
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **55 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-:- Rendements très augmentés, parfois doublés -:-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-8

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg, Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

LABORATOIRE MYCOLOGIQUE
22 AOÛ 1938
INSECTICIDE

:: Insecticides sans danger ::

Contre les ravages de l'Eudémis et Cochylis

Employez

LES DERTOX-PIN

qui sont encore des spécialités de la Société

Les Dérivés Résiniques & Terpéniques

de DAX -- dans les Landes --

DERTOX-PIN (poudre). — Insecticide d'une grande finesse, qui s'emploie au moyen d'une poudreuse ordinaire.

Dosage garanti : 0,25 pour cent de Roténone du Timbo (Lonchocarpus nicou)
3 pour cent d'essence de pin.

DERTOX-PIN (liquide). — Insecticide remarquable s'utilisant par pulvérisation, produit extrêmement mouillant.

Dosage garanti : 60 pour cent d'alcools et de carbures terpéniques.
5 pour cent de Roténone du Timbo (Lonchocarpus nicou).

PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité
Donnent après gelées une récolte à peu près normale

GELÉES. — Notre vignoble de Montboucher a été à deux reprises complètement grillé par les gelées des nuits des 22/23 avril et 1/2 mai. Nous invitons les viticulteurs à venir constater par eux-mêmes l'importance des repousses fructifères des différentes variétés de SEIBEL. Sauf accident, beaucoup de variétés donneront malgré deux gelées une récolte normale.

M. SEIBEL

Pour tous renseignements, notice et prix-courant, s'adresser à l'obtenteur
à **AUBENAS** (Ardèche)

ETALDYNE PROGIL

MOUILLANT - ADHÉSIF

NE MOUSSE PAS
Rend toutes les bouillies
mouillantes, adhérentes, insectifuges
S'associe même au Permanganate

PROGIL S.A., 10, Quai de Serin, LYON

ŒNOLEVURES "LA NIMOISE"

LEVURES SÉLECTIONNÉES
CULTIVÉES SUR JUS DE RAISIN

LIMPIDITÉ Levures en pleine activité
FINESSE Levures concentrées
CONSERVATION

8, rue Clovis - **NIMES** - 6, rue Henri-IV
Téléphone ; 23-65
Représentants et dépositaires demandés

"LE COLLOÏDA EST SOLUBLE"
LES AUTRES SOUFRES
NE LE SONT PAS

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) "Nectar" (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

851

55e Année. — N° 33 14 Aout 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Chronique. — Sur la qualité des produits de la vigne 161
N. — Mouvement des vins en juillet 163
G. B. — Etat des vignobles du Centre 164
X. — Dans la Légion d'honneur 164
A. Desflassieux. — Traitements cupriques sur vignobles et arbres fruitiers en 1938. 165
Louis Rives. — Nouvelles observations sur le rabougrissement de certains hybrides greffés 167
J. Baudin. — Pour les vendanges — Pratiques autorisées 169
Baron de Boixo. — L'échelonnement de la vente des vins de France 174
P. D. — Le blé et l'économie dirigée 179
Partie officielle. — Libération de la première tranche des vins (récolte 1938). — Déclaration des stocks 180
Informations et Communications des Sociétés agricoles. — Le VIe Congrès national des Caves coopératives. — La semaine agricole du Bourbonnais. — Ecole nationale d'agriculture de Rennes. — Ecole nationale d'agriculture de Grignon 181
Bibliographie. — **Marcel Mallor :** Au delà du machinisme 182
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Sur la qualité des produits de la vigne

La qualité ne s'entend pas de même pour des raisins de table et des raisaisins de cuve ; elle se traduit pour ceux-ci par la richesse du moût en sucre qui commande le degré alcoolique du vin fait. La qualité du vin, généralement liée dans les transactions à sa teneur en alcool, n'est d'ailleurs pas exactement fonction de cette teneur ou du moins pas dans tous les cas, mais il est cependant toujours utile, et même indispensable, de connaître les conditions de variation de cet élément important. Cette nécessité apparaît d'autant plus impérieusement qu'on tend à transformer la vigne en une machine productrice d'alcool...

Le sucre s'accumule dans la grappe entre la véraison et la vendange et il s'en accumule d'autant plus que ce temps est plus long. Le moment de la véraison est difficile à saisir, mais comme il est précédé par une phase végétative importante, l'arrêt de la croissance des rameaux, nous ne commettrons pas une grave erreur en considérant la qualité relativement à cette période qui sépare le moment T d'arrêt de la croissance du moment V de la vendange ; quand la durée de cette période croît la qualité s'élève. Nous pouvons donc agir sur elle en retardant V, la vendange, ce qui est un lieu commun et en avançant T, ce qui, à peu près, en est un autre.

Constatons, en passant, qu'il ne convient d'accorder aucun crédit, à de prétendues influences climatiques ou autres se manifestant plus tôt, au cours du cycle végétatif. Les « grandes années », les « grands millésimes », les « vins de la comète » s'obtiennent réellement lorsque les conditions de

maturation sont remarquablement favorables au cours de période *T. V.* et non pas, assurément, parce qu'il a plu ou qu'il a fait doux en avril ou en mai, ou qu'il a gelé pour la St-Martin.

Nous ne pouvons retarder indéfiniment le moment de la cueillette, tant parce que le gain de qualité qui en résulte ne va pas sans risques de pourriture, de gelée, de grêle, d'inondation dans les vallées, ou d'autres catastrophes, que parce qu'il vient un temps où la qualité ne s'accroît plus que très lentement. Les conditions extérieures sont de moins en moins défavorables à la plante, la sénescence atteint le feuillage, la récolte ne gagne plus à demeurer sur pied. Nous ne pouvons donc au cours d'une année, en un milieu et pour un cépage donné, dépasser de cette manière une qualité déterminée.

Mais nous pouvons intervenir, par ailleurs, en avançant le moment où la croissance cesse, soit en avançant le temps *T.* Or, ce sont les vignes vigoureuses qui croissent le plus tard et ces vignes-là ne donnent pas des produits de qualité car leur feuillage assimile au profit des extrémités qui s'allongent aux dépens d'aliments que devraient recevoir les fruits. Ce sont les vignes faibles qui donneront les meilleurs vins, parce que la période *T.-V.* est très longue pour elles et que leurs grappes atteignent aisément la surmaturité. Les difficultés commencent lorsqu'il s'agit de définir ce qu'on entend par une vigne vigoureuse et une vigne faible ; il nous faudrait plusieurs pages et nous y reviendrons à loisir ; définissant la cause par l'effet qu'elle produit, admettons qu'une vigne est d'autant plus vigoureuse qu'elle croît plus tardivement en été.

Nous savons agir sur cette vigueur par deux moyens dont l'un est plus connu que l'autre. Le premier consiste à recourir à des porte-greffes faibles, à des sols maigres, à un climat peu favorable à la croissance, soit en fait à agir, pour la diminuer sur la capacité fonctionnelle de la plante, sur les possibilités qu'elle offre et qui sont comme chacun sait beaucoup plus faibles en côteau qu'en plaine.

Le second moyen qui nous est offert pour arrêter précocément la croissance naît de l'action retardatrice des grappes. Louis Ravaz a observé le premier que, toutes autres choses étant égales, la végétation s'arrête plus tôt sur les souches les plus chargées : on peut augmenter la qualité des produits en augmentant la charge, donc la récolte. Ce gain simultané de quantité et de qualité n'est pas du domaine paradoxal, mais peut être constaté sur des cépages vigoureux, placés en très bon sol, peu chargés, qui n'en finissent pas de pousser et de faire du bois et sur lesquels les grappes mûrissent bien mal. Il ne faut d'ailleurs pas en déduire qu'il n'y a qu'à charger toutes les vignes de plaine pour élever la qualité des vins produits, car la question est infiniment plus complexe, mais il se peut que beaucoup de ces vignes ne soient pas assez chargées ; toute autre est la question de savoir s'il est possible de les charger davantage et comment on y parviendrait et si on ne perdrait pas à gauche ce qu'on a pu acquérir à droite et inversement.

D'autres éléments importants interviennent, en effet, dans la qualité des produits ; le sucre des grappes résultant du travail des feuilles, il y aura d'autant plus de sucre que le nombre ou la surface des feuilles qui travaillent seront plus grands C'est d'abord une question de nombre de feuilles qui se pose ; elle conduit à admettre que les plantes à végétation développée sont mieux que les plantes qui n'ont qu'un petit feuillage de rien du tout, aptes à produire une qualité élevée. La difficulté est de faire travailler correctement

un grand nombre de feuilles, car ces organes n'assimilent qu'à la lumière et il est indispensable d'assurer leur éclairement ; quand les feuilles sont nombreuses, elles se gênent naturellement en faisant de l'ombre — c'est d'ailleurs parfois utile —. Le souci d'assurer un éclairement convenable de toutes les feuilles en les répartissant dans l'espace apparaît clairement dans les modes classiques de conduite du vignoble. Il conduisait aux gobelets à bras nombreux, à charpente développée qui étaient fréquents autrefois sur les coteaux languedociens, aux souches faibles plantées en foule en Champagne, etc.... La généralisation de la culture attelée a provoqué depuis un siècle l'adoption de la plantation en lignes, corrélative de l'entassement du feuillage sur la ligne et peut-être d'une réelle diminution de qualité ; la motoculture peut d'ailleurs accentuer ce mauvais côté d'une évolution souhaitable par ailleurs.

Enfin, et cela est bien connu, la qualité et le volume de la récolte sont des variables inversement proportionnelles; c'est sous ce trop simple aspect qu'on a d'ailleurs tendance à voir et définir les variations de la qualité des produits de vigne : c'est être par trop primitif et cela conduit à des erreurs.

Résumons ; la qualité, le degré alcoolique du vin est fonction d'un grand nombre d'éléments :

a) Au moment de la cueillette ;

b) De l'arrêt de la croissance, déterminé par la « vigueur » de la plante qui est un élément complexe mais définissable

c) De la surface foliacée et de la manière dont elle fonctionne

d) Du volume relatif de la récolte

Ces éléments sont d'ailleurs unis par une relation mathématique, mais qui n'est pas simple ; la définition de la qualité ne peut donc se faire d'un trait de plume, comme les augures en ont l'habitude. C'est une question bien plus compliquée.

J. Branas.

Mouvement des vins en juillet

Sorties des chais *Métropole*	2.651.255	hectolitres
Depuis le début de la campagne	34.377.513	—
précédente	30.755.668	—
Différence en plus	3.621.845	—
Sorties des chais *Algérie*	1.369.238	—
Depuis le début de la campagne	15 121.103	—
précédente	10.197.406	—
Différence en plus	4.923.697	—
Consommation taxée *Métropole*	4.164.872	—
Depuis le début de la campagne	45 003.464	—
précédente	41.096.448	—
Différence en plus	3.907.016	—

Consommation taxée *Algérie*	76.138	—
Depuis le début de la campagne	847.086	—
précédente	753.101	—
Différence en plus	93.985	—
Stock commercial *Métropole*	10.701.398	—
Stock commercial de la campagne précédente	11.523.644	—
Différence en moins	822.246	—
Stock commercial *Algérie*	1.072.231	—
Stock commercial de la campagne précédente	1.000.836	—
Différence en moins	71.395	—

Etat des vignobles du Centre. — Les vignobles des départements du Centre et de la vallée de la Loire présentaient jusqu'aux premiers jours d'août la plus belle apparence.

La gelée n'avait pas fait de dégâts sérieux.

Quelques vignobles de Gien furent seulement endommagés.

Dans l'ensemble, végétation superbe, peu ou pas de mildew après trois ou quatre sulfatages.

On signale bien çà et là des attaques d'oïdium rapidement combattues

Dans l'ensemble, la récolte était supérieure d'un tiers par rapport à celle de 1937.

Du 6 au 10 août, des pluies torrentielles, véritables trombes d'eau, ont endommagé très sérieusement les vignobles de la vallée du Cher, inondant les habitations et les caves, augmentant rapidement la grosseur des raisins, provoquant la multiplication des mauvaises herbes. Il est difficile actuellement d'appliquer les façons d'été, les terres sont détrempées.

En raison du développement hâtif des grains de raisin, les vignerons craignent la pourriture et s'attendent à une moins grande qualité des vins.

La cochylis et l'eudémis n'ont fait jusqu'ici que d'infimes dégâts.

La grêle a dévasté plusieurs communes, semant la désolation.

Le 11 août, une trombe d'eau accompagnée de quelques chutes de grêle a ravagé les pentes de Vouvray, dévastant vignobles et caves, les dégâts dans cette région sont toutefois très limités.

Les quelques hybrides cultivés dans la région ont une récolte très moyenne.

G. B.

Dans la Légion d'Honneur. — Dans le *Journal Officiel* du 10 août, nous relevons les noms de Monsieur E. Vermorel, Ingénieur agricole, le grand constructeur de matériel agricole et viticole, Président du Comice Agricole du Beaujolais qui continue à travers le monde l'œuvre de Mr et Mme Victor Vermorel, promu au grade d'Officier ;

Et de notre collaborateur Monsieur P. Thiéry, Inspecteur Régional d'Agriculture, nommé Chevalier.

Nous sommes heureux de les féliciter très chaleureusement.

TRAITEMENTS CUPRIQUES SUR VIGNOBLES ET ARBRES FRUITIERS EN 1938

Le printemps très sec et l'absence de pluies en mars-avril jusqu'à la deuxième quinzaine de mai laissaient prévoir une année sans mildiou pour le vignoble, et avec peu de cloque monilia et coryneum sur les arbres fruitiers.

Nous avons pu cependant faire quelques observations intéressantes.

Tout d'abord c'est la confirmation nette des remarques faites par MM. Feyteau et Capus et notre regretté maître Ravaz :

« L'absence de pluies de printemps ne permet pas aux spores d'hiver du mildiou de se développer et de prendre la virulence nécessaire pour engendrer des attaques sérieuses ».

Les brûlures constatées avec les formules ordinaires de bouillies cupriques, tant sur les souches que sur les fruitiers, conduisent à ceci :

« Ni la vigne ni les arbres fruitiers, qui ne courent pas de danger du fait de l'absence de spores cryptogamiques, ne *tiennent* à recevoir du cuivre et leur sensibilité à la brûlure est d'autant plus grande que leur besoin de cuivre est moindre.

Au contraire, les années dangereuses, où les attaques de mildiou, coryneum, etc. se succèdent avec rapidité et virulence, la végétation a besoin de cuivre et le supporte d'autant mieux que les attaques sont plus fortes. On peut, ces années-là, mettre 500, 700 grammes et même 1 kgr. de cuivre sans avoir de brûlures inquiétantes.

Les premiers traitements de 1938 faits avec :

2 kgr. de sulfate de cuivre,

900 à 950 gr. de chaux ou de carbonate de soude,

c'est-à-dire sensiblement neutres, ont causé, çà et là, des brûlures qui ont étonné pas mal de viticulteurs.

Première conclusion à tirer : En année sèche, sans pluie de mars-avril, diminuer beaucoup la teneur en cuivre. Si l'on veut malgré tout sulfater, ne pas dépasser 1 kgr. de sulfate de cuivre et même descendre à 500 grammes avec la dose correspondante de chaux ou carbonate. Ne reprendre la dose normale que lorsque, le temps devenant défavorable, des attaques bénignes sont signalées.

Arbres fruitiers. — Des brûlures beaucoup plus graves ont été constatées par endroit, avec cependant des doses normales.

Nous avons employé au Colombier, sur des arbres fruitiers en végétation :

1° Des bouillies cupriques neutres.

2° Des bouillies cupriques alcalines (2 kgr. sulfate de cuivre, 2 kgr. de chaux).

3° Des bouillies cupriques très alcalines (500 gr. sulfate de cuivre, 2 à 3 kgr. de chaux).

(Cette dernière formule est très en usage en Amérique, où l'on inonde

les arbres avec des quantités importantes de liquide employé avec des appareils à forte pression.)

C'est cette dernière formule qui nous a laissé cette année la meilleure impression en tant que bouillie. Elle évite en effet la carapace d'hydrate de cuivre qui se feutre sur les feuilles, à tel point qu'elle arrive à empêcher l'action des nouvelles bouillies, cependant très acides (500 gr. de cuivre libre), dans les années où les traitements répétés couvrent la végétation d'une masse blanc bleuâtre. La présence d'une grande quantité de chaux par rapport au sulfate de cuivre favorise la redissolution de celui-ci. Il faut évidemment répéter assez souvent les traitements pour maintenir une dose de cuivre sérieuse.

Le pêcher supporte ces formules jusqu'à l'apparition des boutons roses de la fleur, mais les brûlures sont déjà à craindre dès que les petites feuilles pointent en année normale. En printemps sec, le danger est encore plus grand.

L'abricotier, qui normalement les supporte pour ainsi dire toute l'année, a accusé des brûlures graves allant jusqu'à la chute des feuilles et à la perte de la récolte.

L'amandier, de même.

Pruniers et cerisiers ont mieux supporté, mais nous avons remarqué une réaction pénible de ces arbres à chaque traitement.

Poiriers et pommiers ont été très sensibles aux brûlures. Pour les traitements de végétation, toutes les formules dépassant 500 grammes de sulfate de cuivre avec ou sans addition d'arséniate de plomb ou d'alumine ont causé des brûlures et des arrêts de végétation très préjudiciables surtout sur certaines variétés.

En comparaison avec les bouillies nous avons essayé : *l'oxychlorure et le verdet.*

Oxychlorure. — Nous avons fait varier les doses de 0 kgr. 500 à 2 kilogrammes par 100 litres. Pas de brûlures jusqu'à la dose de 1 kilogramme, mais l'action du cuivre neutre a été moins marquée que dans les bouillies avec le verdet ; à la dose de 1 kgr. 500 à 2 kilogrammes, nous avons eu, par journées ensoleillées, au bout de huit à dix jours, des chutes de feuilles dans les pêchers et abricotiers.

Verdet. — Le verdet nous a donné des résultats très intéressants.

Le verdet étant un acétate de cuivre, agit, à notre avis, plus que le cuivre lui-même contre le *monilia* et le *coryneum,* l'association des deux (cuivre et acide acétique) donne un produit de très grande puissance, et ceci d'autant plus que le cuivre est sous une forme *soluble.*

Nous l'avons associé à l'acide acétique libre dans les traitements d'hiver.

En octobre, à la chute des feuilles, à la dose de :

1 litre d'acide acétique à 10 pour 100 (vinaigre fort).
500 grammes de verdet (acétate de cuivre).

Comme traitement préprintanier (février, boutons non éclos), à la dose de :

1/2 litre acide acétique ou vinaigre fort.
500 grammes de verdet.

Les résultats ont été excellents et, de plus, la gomme a été guérie par l'acide acétique à 10 pour 100.

En additionnant du soufre, trituré à la maille 300, au verdet rendu mouillant par l'addition d'un alcool terpénique sulfoné, le verdet s'est très bien fixé et les attaques d'oïdium blanc ou meunier ont été arrêtées.

Sur la végétation, nous avons poussé très loin nos essais.

Abricotiers et amandiers, pruniers et cerisiers ont très bien résisté à 300 grammes de verdet, soit seul, soit additionné de soufre. La dose est très suffisante si l'on a négligé les traitements d'automne et préprintaniers (qui doivent être cependant considérés comme les meilleurs et indispensables).

Le pêcher reste le plus délicat et, suivant les espèces, le degré d'insolation et la sécheresse du temps, on a eu pas mal d'accidents.

De gros pêchers très en état ont été traités au Colombier par des formules croissantes sur le même arbre :

A 100 grammes, pas de brûlures aux feuilles, pas de chute de fruits.

A 150 grammes, brûlures aux feuilles au bout d'une quinzaine de jours, fruits arrêtés dans leur développement.

A 250 grammes, les brûlures se généralisent et les fruits tombent.

A 500 grammes, brûlures graves, plus de feuilles, les fruits sèchent et tombent. A noter que sur les branches, au bout d'un mois, les feuilles ont repoussé, mais les rameaux mixtes pour l'an prochain sont moins beaux.

Sur pommiers et poiriers, la bonne dose est :

400 grammes de verdet, soit seul, soit soufré, soit encore additionné aux arséniates de chaux et d'alumine.

Chlorose. — Le traitement que nous conseillons depuis plusieurs années contre la chlorose, savoir :

Verser dans des trous de 0 m. 50 à 0 m. 60 de profondeur dans le sol, un litre de solution contenant : 15 kilogrammes de sulfate de fer, 3 litres d'acide sulfurique à 60 degrés, continue à donner des résultats parfaits.

Nous serions très heureux, en livrant nos observations à nos collègues arboriculteurs et viticulteurs, de recevoir de leur part les remarques qu'ils ont pu faire cette année.

A. Desflassieux.

NOUVELLES OBSERVATIONS

SUR LE RABOUGRISSEMENT DE CERTAINS HYBRIDES GREFFES

Dans un livre récemment publié (1), j'ai signalé que dans mes récents essais de greffage d'hybrides à Monlon, on pouvait constater quelques rabougrissements regrettables avec les nouveaux hybrides: Seibel 7.053, 8.745, 8.916, 11 803.

---

(1) L. Rives — Contribution à l'étude des hybrides de vigne. *Journal le Blé et le Vin.* Maison de l'Agriculture, rue Ozenne, Toulouse.

Ces rabougrissements se sont produits sur 420 A. qui s'était montré remarquable comme porte-greffe d'hybrides, dans toutes mes expériences antérieures.

Des rabougrissements analogues à ceux de Monlon ont été constatés dans d'autres vignobles, sur divers porte-greffes. On trouvera dans les monographies que j'ai consacrées aux hybrides cités, monographies publiées par le *Progrès Agricole et Viticole* en 1937, des renseignements sur leur comportement au greffage dans différents milieux et sur divers porte-greffes.

Dans les pampres nettement court-noués, en zig-zag, des cépages rabougris qui viennent d'être énumérés, j'ai observé à plusieurs reprises, et encore au printemps de cette année, quantité de bactéries mobiles dans l'eau.

C'est le Seibel 11.803, qui au début, avait fourni le plus grand nombre de ceps rachitiques. Toutes les souches greffées sur 420 A étaient court-nouées l'année suivant le greffage. Elles présentaient la pousse des feuilles en ortie, des entre-nœuds courts et en zig-zag, et des cordons de Pétri fort nets.

Dans les mêmes essais de greffage sur 420 A, Couderc 13 ne présentait aucun cas de rabougrissement et il se trouve placé à côté du 8.916 dont de nombreuses souches sont court-nouées. Le parfait état de Couderc 13 sur divers porte-greffes est constaté dans plusieurs vignobles.

Les cas de court-noué dont il est question dans cet article sont incontestablement liés au greffage, puisque les lignes des mêmes numéros plantés directement, sont indemnes. Ils sont irrégulièrement répartis, mais il y a une aggravation nette dans de légères cuvettes où l'eau séjourne un peu plus qu'ailleurs.

Comme les cuvettes font forcément des taches, on peut avoir l'illusion, illusion fréquente en matière de court-noué, qu'il s'agit d'une maladie nettement parasitaire, s'étendant en taches. En réalité, les cuvettes et l'eau qui y séjourne ne sont que des circonstances favorisantes. L'eau en excès gêne la formation du tissu de soudure et le développement de l'appareil radiculaire. Peut-être aussi, favorise-t-elle la multiplication des bactéries qui m'ont paru jouer le rôle de parasites de circonstance, capables d'expliquer certaines lésions internes des pampres.

Si ce parasitisme est réel, il est certainement de faible importance, pour les deux raisons suivantes :

1° L'amélioration constatée au printemps de 1936 sur les souches rabougries de 11.803 greffé sur 420 A, s'est poursuivie et complétée. Il semble y avoir guérison totale à l'heure actuelle. Cela, sans aucun essai de traitement. Il n'en est pas de même pour le 11.803 sur 216.3 qui présente encore, tout à côté, de nombreuses souches rabougries.

2° J'ai fait regreffer en 1936 un certain nombre de souches de 8.916 fortement court-nouées sur 420 A. Cette opération a été effectuée avec des greffons de 8.916 provenant de souches saines, et le greffage a été fait très bas sur le porte-greffe, au-dessous de toute lésion.

Parmi les souches regreffées, un très petit nombre sont rabougrés. Les 8/10 sont encore parfaitement saines.

Ces derniers résultats permettent de supposer que les rabougrissements sont surtout dus à une soudure incomplète, défectueuse, même, si ce qui est fréquent, elle paraît réussie.

Comme pour le Seibel 5.163, qui est l'ancêtre des numéros 7.053, 8.745, 8.916, nous sommes en présence d'un léger manque d'affinité susceptible d'être compensé, comme d'ailleurs l'expérience l'a montré, par une bonne adapta-

tion du porte-greffe, la richesse, la fraîcheur, le bon approvisionnement en calcaire du sol.

Ce léger manque d'affinité n'a rien de commun avec celui, beaucoup plus grave, que l'on constatait, lorsqu'on greffait S. 1.020 ou 2.003 sur Rupestris du Lot.

Le fait, que dans mes expériences, les souches directes des divers numéros sont absolument saines de court-noué, bien que nettement plus atteintes par le phylloxéra que le 420 A tout voisin, servant de porte-greffe, élimine, pour ce cas particulier, l'hypothèse d'un virus filtrant transmis par le phylloxéra.

La parfaite intégrité de la moelle des souches rabougries à fait abandonner aussi l'explication des rabougrissements par la maladie de la moelle et le *Pumilus medullæ* Viala et Marsais.

On ne saurait trop répéter que le court-noué n'est pas une entité pathologique, mais bien le symptôme de causes de dépérissements pouvant être fort diverses, et qu'il est prudent d'éviter toute généralisation en cette matière.

Les considérations précédentes n'ont qu'une importance relative pour Seibel 7.053. En effet, tout au moins dans les terres peu phylloxérantes du Sud-Ouest, 7.053 direct est régulièrement meilleur que greffé.

Le défaut très grave qu'a le 8.916 de vider ses grains au moment de la maturité fera qu'on n'aura pas à se préoccuper beaucoup de l'affinité au greffage de ce numéro, malgré ses réelles qualités de résistance et de productivité.

Pour 8.745 et 11.803 la question a plus d'importance. S. 8.745, souffre bien bien moins du greffage que 7.053.

J'ai dans mes collections de Monlon, dans un autre sol que celui ou se constatent les cas de rabougrissements, sol qui est sain et sec, un essai assez ancien de 8.745 greffé sur 420 A, et 106.8. L'hybride est vigoureux sur ces deux porte-greffes.

Quoi qu'il en soit, on devrait, pour 8.745 et 11.803, réduire beaucoup le nombre de ceps rabougris, si au lieu de faire du greffage sur place, on s'adressait à des greffés-soudés dont on aurait soigneusement vérifié la perfection des soudures et le bon développement des pousses du greffon, des racines du sujet.

Louis Rives,
Maître de Conférences à la Faculté des Sciences.
Professeur à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse.

POUR LES VENDANGES - PRATIQUES AUTORISÉES

Un de nos collaborateurs a rappelé dans un précédent article les précautions principales à observer pour tout ce qui concerne l'entretien et la mise en état du matériel vinaire.

Ces soins, en général très simples, sont sinon suffisants, du moins indispensables à l'obtention de la qualité optima.

Mais cette qualité ne sera généralement réalisée que par une série de manipulations constituant la technique de la vinification et de la conservation des vins. Ces pratiques ont été limitativement énumérées par le

législateur. De plus, leur mise en œuvre est soumise assez souvent à une série de modalités qu'il importe donc au plus haut point de connaître.

Cette matière était particulièrement confuse avant la parution du Code du vin. Aujourd'hui, l'article 4 dudit Code et un certain nombre de dispositions concernant l'utilisation des moûts concentrés, la chaptalisation, la préparation des piquettes, etc... représentent l'ensemble de la réglementation en vigueur. Il suffirait donc de s'y reporter le cas échéant ; mais le viticulteur n'a guère le loisir, au moment des vendanges, de compulser les 351 articles du Statut viticole, dont la rédaction est parfois confuse. Aussi avons-nous jugé utile de rappeler brièvement les stipulations essentielles concernant les manipulations autorisées ou défendues en ce qui concerne :

1° Les moûts.

2° Les vins doux naturels.

3° Les vins.

4° Les dispositions réglementant les productions de piquettes.

5° Enfin, nous rappellerons les dispositions législatives récentes concernant les déclarations de récolte.

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES
concernant les vendanges et les moûts de raisins

1° Traitement des moûts

Sulfitage. — Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs est autorisé à une dose inférieure à 20 grammes par hectolitre, ainsi que l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité.

Les solutions sulfophosphatées ne sont pas spécialement mentionnées dans le texte officiel. En fait, elles sont utilisées depuis très longtemps à la propriété, où elles rendent les plus grands services, et leur emploi fait l'usage d'une tolérance spéciale de l'Administration, tolérance logique d'ailleurs, puisque sont autorisés d'une part les sulfites alcalins et l'anhydride sulfureux, d'autre part les phosphates ou le glycéro-phosphate d'ammoniaque.

En ce qui concerne l'anhydride sulfureux, aucune limitation de quantité n'est indiquée — non plus que les modalités de son emploi. On prépare généralement des solutions dans l'eau à 5 pour 100, c'est-à-dire 50 grammes d'anhydride par litre, en faisant, par exemple, détendre le contenu d'un tube métallique de 25 kgr. dans un demi-muids contenant 475 litres d'eau, pratiquement 5 hectos. Ce mode opératoire est utilisé dans la majorité des coopératives ou des caves qui vinifient à l'anhydride sulfureux et n'a jamais fait l'objet d'aucune observation particulière.

Acidification. — Est licite l'addition d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides ; l'emploi simultané de l'acide tartrique et de sucre ou des moûts concentrés est interdit.

Désacidification ou déverdissage. — Le Ministre de l'Agriculture peut exceptionnellement, après consultation des Associations agricoles des régions intéressées, autoriser par arrêté l'addition aux moûts très acides

de matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts des mêmes régions en année normale.

L'arrêté détermine la nature, la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées.

C'est généralement le carbonate de chaux qui est utilisé à cet effet.

Addition de moûts concentrés à plus de 10 pour 100. — L'addition de moûts concentrés à la vendange est autorisée sous le contrôle des Contributions indirectes, et seulement pendant la durée des vendanges. Ne peuvent être enrichis que les vendanges ou moûts normaux, non encore fermentés ou en cours de fermentation, cette addition ne devant pas avoir pour effet d'augmenter de plus d'un quart la richesse initiale de la vendange ou du moût traité, ni de plus de 2° et demi d'alcool total acquis ou en puissance.

Addition de sucre : addition licite, sauf dans le département du ressort des Cours d'Appels : d'Aix, de Nîmes, de Montpellier, de Toulouse, d'Agen, de Pau, de Bordeaux, et en Algérie.

La quantité de sucre ajoutée ne pourra être supérieure à 9 kgr. par 3 hectolitres de vendanges, ni à 200 kgr. par hectare de vigne en production.

Le sucre ainsi employé est frappé d'une taxe complémentaire de 100 francs par 100 kilogrammes.

Concentration partielle des moûts. — Est autorisée la concentration partielle des moûts non destinés à l'enrichissement de la vendange par édulcoration, mais seulement dans une limite telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans addition d'eau et de telle manière que l'opération n'ait pas pour effet d'augmenter de plus d'un quart la richesse initiale de la vendange ou du moût, ni de plus de 2°5.

Plâtrage. — L'emploi du plâtre est autorisé dans une limite telle que le vin obtenu ne renferme pas plus de 2 grammes de sulfate de potasse ou de soude par litre. Il conviendra donc, pour ne pas dépasser cette teneur, de n'ajouter au maximum que 100 à 120 grammes de plâtre par hecto de moût.

Détachage des moûts. — Les moûts blancs tachés peuvent être clarifiés par le charbon pur, c'est-à-dire par le charbon purifié, exempt des principes nuisibles et non susceptibles de céder aux vins des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique.

La limite d'emploi correspond à 500 grammes de noir en pâte par hectolitre ou encore à 100 grammes de noir sec. Actuellement, la délivrance de charbon décolorant par le fabricant est subordonnée à une autorisation préalable des Contributions indirectes, qui s'assurent de la légitimité de l'opération envisagée.

Désulfitage. — Est autorisé le désulfitage par un procédé physique des moûts mutés par l'anhydride sulfureux.

Pratiques et additions licites diverses :

l'emploi du tannin ;

l'addition de phosphate de chaux commercialement pur ;

l'addition de sulfate d'ammoniaque cristallisé pur ;

de glycéro-phosphate d'ammoniaque pur à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures ;
l'emploi des levures sélectionnées ;
le chauffage ;
la pasteurisation ;
la réfrigération ;
l'aération ;
les filtrages ;
les soutirages.

2° Vins doux naturels

En ce qui concerne les moûts possédant naturellement en puissance une richesse alcoolique minimum de 14° et provenant pour les trois quarts au moins de raisin de muscat, grenache, macabéo et malvoisie, est autorisée l'addition en cours de fermentation d'une quantité d'alcool qui ne soit pas inférieure à 5 pour 100, mais ne dépassant pas 10 pour 100 du volume du vin à obtenir.

3° Les vins

Est autorisé :
le coupage des vins entre eux ;
la pasteurisation ;
le filtrage ;
les soutirages ;
le traitement par l'air ou l'oxygène gazeux pur ;
le tanisage dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine ;
les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels : la terre d'infusoire, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson ;
le citricage à l'aide de l'acide citrique cristallisé pur à la dose maximum de 50 pour 100 par hecto ;
le salage dans la limite de 1 gramme par litre.

Sulfitage. — Le sulfitage à l'anhydride sulfureux pur est autorisé dans la limite où le « vin » ou le « vin doux » ne retiendra pas plus de 450 milligrammes d'anhydride par litre.
Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs est également autorisé à la dose maximum de 20 grammes par hectolitre.

Edulcoration. — On peut édulcorer les vins blancs secs soit par l'addition de moûts concentrés, soit par coupage avec un vin doux ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, à la condition que ce mélange ne constitue par une dose d'anhydride supérieure à 450 milligrammes par litre.

Concentration par le froid : autorisée dans la limite où elle ne réduira pas le volume initial du vin de plus du quart.

Détachage : mêmes dispositions que pour les moûts.
Par ailleurs, le législateur n'a pas pris seulement le soin de déterminer la liste des seules manipulations autorisées sur les vins, en dehors desquelles toutes autres pratiques demeurent interdites. Il a tenu, en outre,

Sulfiteur dynamique Riboli

Un nouvel appareil œnologique, vient d'être présenté avec beaucoup de succès, en Italie et un nombre appréciable d'appareils est déjà installé auprès des plus importantes maisons vinicoles.

Il s'agit du sulfiteur dynamique Riboli, d'une conception très ingénieuse.

Il est construit sur le brevet Riboli, par l'ingénieur belge d'Ans, qui a réalisé pendant plusieurs années de nombreux essais.

Le principe de cet appareil consiste à produire l'anhydride sulfureux sur place et directement par la combustion du soufre. Le gaz est ensuite introduit dans les moûts ou jus de fruits à une dose exactement réglable.

L'appareil forme un ensemble monté sur un châssis à deux roues du poids de 250 kgs. Il lui est adjoint une pompe de transvasement. Il se compose principalement du générateur d'anhydride sulfureux avec refroidissement et filtrage du gaz, puis d'un dispositif d'injection de l'anhydride dans le liquide à un débit donné et constant, sans qu'il soit nécessaire de connaître, au préalable, la quantité de liquide à traiter.

Il suffit d'allumer le soufre, le fonctionnement continue automatiquement sans intervention d'éléments mécaniques en mouvement.

Le fonctionnement de l'appareil s'arrête, dès que l'on interrompt le sulfitage du liquide. La capacité de production d'anhydride est de 12 kgs par heure et correspond au sulfitage de 100 à 150 hectos de moûts par heure.

Cet appareil apporte aux viticulteurs une aide précieuse et constitue une source d'économie non négligeable, puisque l'anhydride sulfureux qu'il produit revient à moins de 10 o/o du prix de l'anhydride sulfureux liquide, soit une économie de 90 o o. C'est donc dire que cet appareil est très rapidement amorti et que l'économie réalisée peut en payer la valeur au cours d'une seule année.

La Maison A. Riboli, à Fiume (Italie), se tient à la disposition de nos lecteurs pour tous détails complémentaires.

Sulfiteur dynamique Riboli

FIUME - ITALIE

Appareil œnologique pour produire l'anhydride sulfureux et l'ajouter aux moûts ou jus de fruits à une dose déterminée.

On offre la vente de licence à toute maison s'occupant activement de **spécialités œnologiques**.

90 o/o d'économie sur l'Anhydride liquide

RÉFRACTOMÈTRE

ZEISS

pour jus de raisins

permet de mesurer d'une manière sûre et rapide la teneur en sucre du jus de raisin non fermenté (moût de raisin).

Recommandé aux viticulteurs, caves coopératives et laboratoires œnologiques pour :

1) **Mesure immédiate** de la richesse saccharine (pesage des moûts) et estimation du degré alcoolique du vin futur.

2) **Contrôle de l'enrichissement en sucre** du raisin au cours de sa maturité, pour :

   a) Détermination du degré de maturité du raisin et fixation de la date des vendanges ;

   b) Appréciation très sûre pour les expéditeurs de la maturité du raisin de table ;

   c) Etude des plants ainsi que des engrais.

3) **Contrôle de la vinification** au fur et à mesure de la fermentation.

   Indications saccharimétriques précises sur les moûts se présentant à l'état pâteux.

   Cet instrument est construit sur le même principe que les **réfractomètres Zeiss** utilisés avec le plus grand succés dans l'industrie du sucre, deo conserves, de tomates et de fruits, etc...

Renseignements et brochure

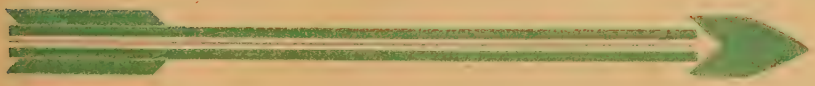
OPTICA
18-20, Faubourg du Temple
PARIS-XI•

A. BERTAUD
70, Rue Saintes
MARSEILLE

. . . . . sont impropres à la consommation et à la vente les vins ayant une teneur en acidité volatile supérieure à 1 gr. 20 par litre. . . . . .

Decrets-lois du 29 juin 1938.

Assurez-vous contre l'acidité volatile



Viticulteurs, attention !

Diverses mesures législatives prises au cours de ces dernières années avaient déjà eu pour but d'avantager **les vins bien faits et sans tares.** C'est **ainsi qu'en** fixant une limite de l'acidité fixe des vins, les lois et décrets du 15 juillet 1933, avaient visé à la **production de vins bien équilibrés.**

Les derniers décrets-lois en ramenant de 1 gr 50 à 1 gr. 20 la limite d'acidité volatile au delà de laquelle le vin devient impropre à la consommation ont également **visé à l'obtention de vins de qualité.**

Le producteur peut sans difficulté obtenir des vins bien équilibrés, possédant en même temps qu'une richesse alcoolique maxima, une acidité volatile très réduite. Mais pour cela, il doit recourir à une vinification scientifique et rationnelle inspirée des doctrines **pasteuriennes.**

Par l'emploi de l'ANHYDRIDE SULFUREUX liquéfié on augmentera l'acidité totale en même temps qu'on purifiera le milieu de tous ses mauvais germes.

Par l'emploi des LEVURES PURES et SÉLECTIONNÉES, on augmentera le degré alcoolique des vins en même temps qu'on en diminuera l'acidité **volatile.**

Sulfiter et levurer les vendanges c'est souscrire économiquement à une assurance pour l'obtention des vins de bonne constitution et de conservation assurée.

Parmi les vins de la récolte dernière les seuls dont l'acidité volatile est encore actuellement très faible sont **ceux qui ont été sulfités et levurés.**

Viticulteurs !

Par le SULFITAGE dont le but est de purifier le milieux de tous les nauvais germes qu'il contient et par l'emploi simultané de LEVURES SÉLECTIONNÉES sur le vendange ou dans le moût, vous serez toujours assuré d'obtenir des vins de qualité SUPÉRIEURE et à l'abri de toute altération.

Viticulteurs !

Levurez vos vendanges avec les LEVURES SÉLECTIONNÉES de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE de MONTPELLIER qui renferment par litre des milliards de cellules en pleine activité cultivées sur les moûts de raisins et acclimatées à l'ANHYDRIDE SULFUREUX, conditions nécessaires et obligatoires pour s'emparer du milieu et lui imprimer toutes les qualités voulues.

Tournez S. V. P.

La conservation des vins levurés avec les levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE est assurée Le sucre initial du raisin ayant été intégralement transformé en alcool, il n'en reste plus pour servir d'aliments aux ferments de maladie.

INSTITUT ZYMOTECHNIQUE

18, Avenue Frédéric-Mistral — MONTPELLIER

ANHYDRIDE SULFUREUX

Levures sélectionnées actives

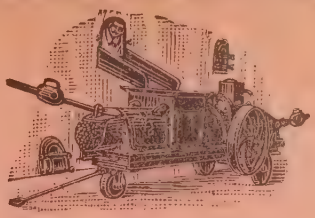
VINIFICATION ECONOMIQUE - VINS PARFAITS

Notices, prix-courants, mode opératoire complet de vinification gratis franco sur demande

PERA FRERES

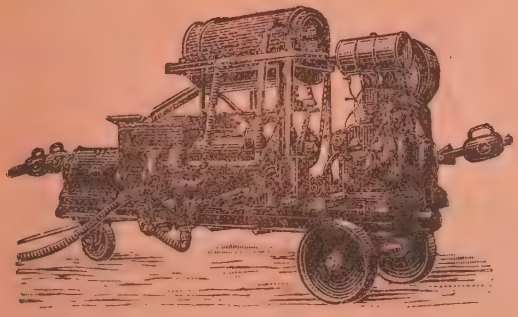
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE



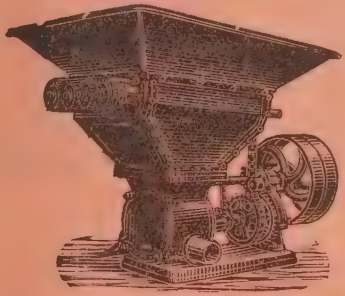
Déposée France et Etranger

Matériel Vinicole moderne

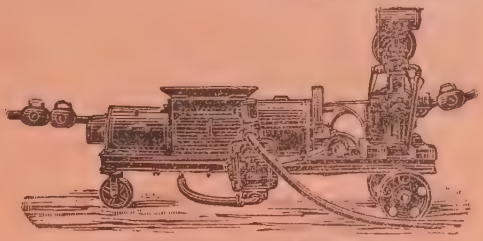


Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur

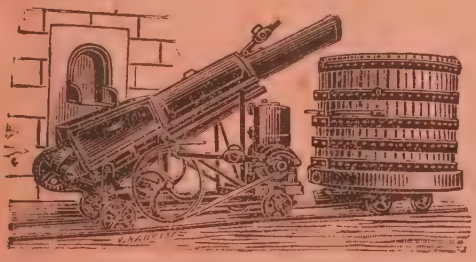
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 mains tournantes



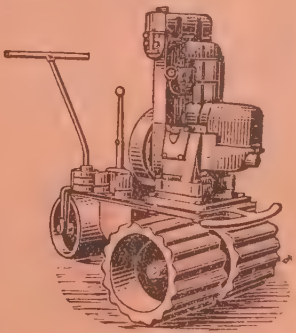
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos

EAU

QUELS SONT LES MEILLEURS SOURCIERS ? ?
CEUX QUI ONT EU LE PLUS DE SUCCES

Demandez la liste à :

J. ROGER, hydrologue à **ELNE** (Pyr-Or.)

COMPAREZ LES REFERENCES

Plus de Futaille gâtée !

avec un cachet " FUTINOL " en 30 minutes, sans défoncer, sans danger, sans fatigue.

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE. TOURNE, GRAISSE, etc...

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces 2 sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :

G. LALAURIE. Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des ETABLTS **FUTINOL,** A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)

Demandez-les à vos fournisseurs

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

---

Pour vos Vendanges utiliser les

SOLUTIONS SULFUREUSES et les **LEVURES SELECTIONNÉES**

LABORATOIRES L. MAURÉ 17 Place Paul-Vidal **TOULOUSE**

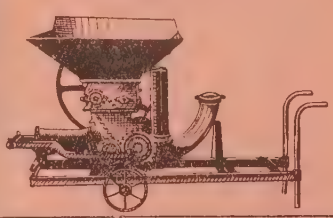
Téléphone 250.86

Les Produits des Laboratoires L. Maure donnent des Vins de qualité

-: Société des Travaux Electriques du Languedoc :-

Fabrication STEL — 7, rue Monjardin - NIMES

Téléphone : 29-67



Fouloir-Pompe JADE à piston

Le plus grand débit pour la plus faible force motrice.

Convient pour tous cépages, même les plus durs.

Nombreuses références

FLUOSILICATE DE BARYUM

Marque « MOULIN »

Insecticide puissant et efficace

contre les insectes de la vigne, des arbres fruitiers, des légumes, etc...

Fabricant ; **Cooperatieve Superfosfaafbriek, VLARRDINGEN (Holl.)**

Représentant pour la France :

Léon FREYMANN — 96, rue Lafayette - PARIS (Xe)

Eric COULONDRE

CADOULE, par LUNEL (Hérault)

92 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 22 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame

Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 24 Août au 14 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

PROTÉGEZ VOS FRUITS, RAISINS, GRAINES

contre les moineaux

GRAPPE DÉTONANTE

RUGGIERI

En vente dans les bureaux de tabacs drogueries, quincailleries, etc...

Etablissements RUGGIERI

MONTEUX (Vaucluse)

COMMENT SE PRÉSENTE LA CAMPAGNE DE POMMES DE TERRE DE SEMENCE EN BRETAGNE

Récolte. — 1/2 récolte du fait des gelées tardives qui ont enrayé la levée, surtout pour les hâtives

La sécheresse qui à son tour a provoqué une diminution de rendement (le 1er août il n'avait pas plus depuis la mi-février).

Disponibilité. — Les hauts prix payés en culture pendant la période des primeurs (jusqu'à 160 fr. les 100 kg. vrac) ont incité les producteurs à un arrachage massif.

L'acheteur doit se méfier, en ce qui concerne les hâtives surtout et doit prévoir un épuisement rapide, donc faire ses achats de bonne heure.

A fin décembre il n'y aura plus de hâtives

Etat sanitaire — Par cette année sèche, aucune trace de mildiou, donc aucune crainte d'acheter de bonne heure. La conservation est presque assurée.

Nous verrons prochainnement le choix des variétés suivant leurs destinations et les saisons.

Communiqué par M. DESCHAMPS, 4, rue de Guébriant, St-Brieuc (Côtes-du-Nord). — Spécialité de pommes de terre de semences et consommation. *Prix, conditions, catalogue sur demande.*

PETITES ANNONCES ÉCONOMIQUES

1191. — **PORCS** de 2 à 3 mois. Craonais ou Anglais, castres p., 375 frs ; 4 p., 480 fr. ; 6 p,. 700 frs, port à nos frais. Assurés 2 mois. Ecrire : PORCHERIE ROY, **AGRIS (Charente)**.

VINIFICATIONS : dans le Var, Bouches du-Rhône, Vaucluse, Basses-Alpes.

Laboratoire d'Œnologie
Edm. RETTERER
BRIGNOLES (Var) — Téléph.: 141
Très nombreuses références
Toutes vinifications

1107. — **Vends** Presse hydraulique Guy-Mital 0 m. 70 et Presse continue Colin sur galets n° 3. — SIGALA, La Livinière (Hérault).

Nos Agriculteurs modernes

M. GRANIER, à Maugulo (Hérault) actionnera son pressoir cette année avec « **SERHYDRO** » **SIMON,** la dernière création des **Ets SIMON Frères de Cherbourg,** qui s'adapte sans aucune difficulté sur tout pressoir existant, même lorsque la vis est usée ou courbée. Grâce aux remarquables qualités de **SERHYDRO,** cet agriculteur avisé obtiendra avec une main-d'œuvre très réduite, un rendement maximum et des jus parfaits car **SERHYDRO** respecte toutes les lois de l'écoulement des liquides, de l'assèchement des marcs et celles de la production économique des produits de qualité. Lire notre article documentaire dans notre numéro du 10 juillet 1938.

L'Accord parfait
de l'Art et de la Technique en T.S.F.

G. GRUDEL

AGENT EXCLUSIF

4, Place Jean-Jaurès — MONTPELLIER
Téléphone : 32-83

STATIONS RECOMMANDÉES

Molitg-les-Bains (Alt. 500 m.)

AFFECTIONS DE LA PEAU

Eczémas. Psoriasis, etc.
Autobus gare Prades, 7 kilomètres.
S'adresser à la direction de l'établissement

Alet-les-Bains.

SES EAUX MIRACULEUSES. Estomac, intestins. Oasis de verdure. — Sports. Conditions spéciales pour congés payés. Renseignement Syndicat d'initiative.

Amélie-les-Bains.

CASINO — BOULE — BACCARA
Dancing — Café — Parc.

Pour bien vinifier, employez les

LEVURES SÉLECTIONNÉES

des LABORATOIRES G.-CESAR BOSS - BESANÇON (Doubs)

Notice explicative gratuite — (Dépositaires sont demandés)

à préciser un certain nombre d'opérations illicites afin d'assurer le maximum de rigueur aux stipulations qui doivent protéger l'élaboration, la nature et la qualité du vin. C'est ainsi que les articles 7 et 9 interdisent :

— la détention ou la mise en vente pour la consommation de vins impropres à cet usage ; (relire notamment les dispositions du décret sur la composition des vins et en particulier la teneur en acidité volatile) ;

— les pratiques ayant pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but soit de tromper l'acheteur, soit de diminuer les altérations ;

— en particulier, sont visées dans les paragraphes précédents toutes les substances destinées :

A améliorer et bouqueter les moûts et les vins en vue de tromper l'acheteur sur leurs qualités substantielles, leur origine ou leur espèce ;

A guérir les moûts ou les vins de leurs maladies en dissimulant leur altération ;

A fabriquer des vins artificiels ;

A masquer une falsification du vin, en faussant les résultats de l'analyse.

Sont également interdits les apports :

1° de matières colorantes ;

2° de produits tels que les acides sulfurique, nitrique, chlorhydrique, salicylique, borique ou autres analogues ;

3° de chlorure de sodium au-dessus de 1 gramme par litre ;

4° de glucose.

Le mouillage, le vinage, la préparation des vins de diffusion sont, ainsi qu'on le sait déjà, interdits (art. 8 et 11).

4° Piquettes

Sont seuls autorisés à fabriquer des piquettes ou vins de sucre et uniquement en vue de la consommation familiale et domestique, les récoltants n'accusant pas pour l'année en cours une production supérieure à 100 hectolitres de vin.

La quantité de piquettes obtenue ne peut excéder 10 hectos et doit être réservée exclusivement à la consommation familiale.

Toute fabrication de piquettes ou de vins de sucre sera déclarée à la Recette buraliste, trois jours au moins à l'avance.

5° Dispositions nouvelles concernant les déclarations de récolte

Les dispositions législatives relatives aux déclarations de récolte sont en général bien connues des viticulteurs.

Rappelons toutefois qu'une série de modifications est intervenue depuis la publication du décret du 31 mai 1938.

C'est ainsi que la date limite de souscription des déclarations a été fixée au 25 novembre. Les tolérances de 2 à 5 pour 100 suivant les catégories ont été supprimées, et c'est en principe les quantités rigoureusement exactes qui doivent être déclarées, l'appréciation de cette exactitude étant dorénavant laissée au jugement de l'Administration des Contributions indirectes. La contenance des cuves et foudres devant, par voie

de conséquence, être déterminée et inscrite à l'avance sur tout contenant de plus de 25 hectolitres.

Par ailleurs, seront cumulées les déclarations de récoltes afférentes aux diverses exploitations gérées par un même propriétaire ou fermier sur le territoire d'une commune, même si ces exploitations débordent sur des communes limitrophes, lorsque les vinifications s'effectuent dans un chai unique.

La même règle est applicable pour les exploitations ou métayage : mais, dans ce cas, le cumul pour le blocage, la distillation obligatoire et l'échelonnement des sorties n'ont lieu que pour le bailleur.

On sait, en outre, que le régime de l'indivision, en matière de déclaration de récoltes, a été également révisé par le même décret du 31 mai 1938 : la faculté pour chacun des cohéritiers de souscrire une déclaration individuelle ne pouvant être accordée que si l'intéressé est « présent au vignoble et participe personnellement à l'exploitation.».

Cette dernière rédaction est quelque peu confuse. La *Circulaire des Contributions indirectes* (n° 766, du 16 juin 1938) précise ainsi qu'il suit l'interprétation administrative exacte de cette disposition :

« L'expression « présent au vignoble » ne doit pas être prise dans un sens absolu. Il ne s'agit pas d'imposer à tous les cohéritiers l'obligation d'habiter les locaux mêmes du domaine. En de nombreuses circonstances, des impossibilités matérielles les en empêcheraient. Les intéressés pourront résider dans le village ou au bourg de la commune ou même sur le territoire d'une commune voisine, pourvu qu'ils prennent une part personnelle à la mise en valeur du vignoble, soit qu'ils exercent un rôle de direction, soit qu'ils participent aux travaux des terres.

« Par contre, on refusera purement et simplement le bénéfice de l'article 16 à une indivision si un seul ou plusieurs des cohéritiers ont quitté la propriété pour habiter ailleurs ou y exercer un emploi, une fonction, un commerce ou une industrie leur enlevant toute possibilité de se consacrer à la gestion de leur part d'indivision. Celle-ci constituera alors, une des autres formes d'exploitation en commun, visées au premier paragraphe de l'article 16 et exclues formellement du régime de faveur ».

Rappelons enfin que la déclaration des stocks existant en cave en fin de campagne vinicole, doit être obligatoirement souscrite avant le 31 août.

J. Baudin,
Ingénieur agricole.

L'ÉCHELONNEMENT DE LA VENTE DES VINS EN FRANCE[1]

Possibilités et règles de l'échelonnement dans le cadre du statut viticole

Je viens d'indiquer des sujets d'étude pour l'échelonnement. Il faut examiner, en attendant, quelles possibilités sont offertes par ce système

(1) Voir page 140.

dans le cadre du statut viticole actuel et les règles qu'il faut appliquer.

L'expérience montre — et nous n'avons pas de meilleur guide — que le chiffre de 72 millions d'hl. de disponibilités à la propriété constitue, actuellement, un point d'équilibre ; que, pour ce chiffre, les vins, si l'on se trouve en période économique normale (j'entends par là ni de dépression, ni de très grande activité), s'écoulent à des prix moyens. La stabilité relative des cours des vins durant les années 1914, 1923, 1928, 1933 est probante à cet égard. Cette stabilité, qui est le but principal que je recherchais au début de mes études sur l'échelonnement, ne peut qu'être accentuée par ce système, puisqu'il régularise le débit au cours d'une même année. C'est là l'immense avantage de cette mesure sur lequel on ne saurait trop insister et le seul, à mon avis, qu'on puisse lui demander ; il est pour le plus grand bien des populations viticoles ; je crois que bien des critiques qui ont été faites de l'échelonnement ont leur source dans le dépit éprouvé par ceux qui constatent qu'ils ne peuvent plus, comme par le passé, se livrer à la spéculation et bénéficier de différences de cours qui constituaient pour eux une rente prélevée sur les populations viticoles et qui appartenait à celles-ci. Ce chiffre de 72 millions d'hl. est d'ailleurs consacré par la loi ; au delà, elle impose la distillation.

Je poserai donc le principe suivant : distillation *immédiate* dans les délais les plus rapides, de tout l'excédent à 72 millions d'hl. de disponibilités à la propriété, le blocage ne devant intervenir que si les lois actuelles ne permettent de distiller tout cet excédent.

Qu'il faille faire disparaître du marché, très rapidement, l'excédent à 72 millions, cela résulte du fait que le blocage est sans influence sur la tenue des prix (la vérité, disions-nous, c'est que la partie bloquée, étant disponible, pèse sur le marché ; ce n'est que si l'excédent de récolte était détruit que la hausse se produirait, mais, et c'est l'autre danger, on risquerait, en cas de récolte déficitaire (cas de 1931), d'avoir détruit inutilement des richesses et de provoquer des hausses inconsidérées sur le marché (Cf. page 41). Entre deux maux, il faut choisir le moindre, qui me paraît être celui de la destruction rapide de l'excédent.

Je ne puis m'empêcher de faire remarquer, une fois de plus, qu'il serait infiniment plus simple, et que ce serait le procédé le plus économique, de jeter à la rivière l'excédent de vin : 10 hl. de vin à 10° représentant 1.500 fr. environ, donnent un hl. d'alcool carburant à 100° d'une valeur de 30 fr., tandis qu'il a fallu dépenser 50 fr. pour les distiller. Il est vrai que le producteur de cet alcool perçoit, selon les années, 500 fr. environ. Quelle que soit l'habileté du prestigidilateur, nous savons bien que s'il retire un lapin de son chapeau, il faut qu'il y ait été préalablement mis. Qui a mis le lapin, en l'occurrence ? Le viticulteur lui-même, l'usager de l'essence, de l'alcool, le contribuable, etc...

J'avais songé à créer un organisme d'exportation de façon à atteindre de nouvelles couches de consommateurs qui livreraient à bas prix l'excédent de vin et débarrasserait immédiatement le marché, mais je pense qu'il faut abandonner cette idée, car l'exportation normale de nos vins — déjà si difficile — en souffrirait beaucoup.

Première remarque. — **L'échelonnement ne peut fixer les prix**

Remarquons d'abord que, au début de la campagne viticole, si les disponibilités propriété sont supérieures à 72 millions d'hl., et tant qu'elles

ne sont pas réduites à ce chiffre (ou au chiffre correspondant, compte tenu du temps écoulé et de la consommation correspondante), le marché est en quelque sorte libre ou du moins l'expérience montre qu'il fonctionne comme s'il l'était.

Le premier dixième, qui est libre dès le début de la campagne, représentait en 1937 33 millions d'hl., et c'est là une des principales imperfections de l'échelonnement actuel — or, parmi les détenteurs de cette quantité, un certain nombre est vendeur : donc le prix naturel, pour une quantité limitée il est vrai et pendant un temps limité également, tend à s'établir.

Ce n'est que si les tranches mensuelles étaient limitées à 4.200.000 hl. par mois, et cela *dès le début* de la campagne, que l'échelonnement pourrait exercer pleinement son effet ; il n'est pas impossible d'agir ainsi, bien que cette façon de procéder soit très gênante à divers égards : il faudrait abaisser bien au-dessous de 100 hl. le minimum vendable dès le début, alors que le commerce se plaint amèrement des difficultés qu'il éprouve pour constituer des lots même peu importants. Nous pensons qu'en l'état présent des choses il vaut mieux suivre les errements actuels qui sont de nature à créer — toutes choses égales d'ailleurs — un marché progressivement ascendant et présentant une certaine élasticité plutôt que d'imposer une nouvelle contrainte aux viticulteurs et aux commerçants. Mais constatons qu'il résulte de ce fait : 33 millions libres dès le début de la campagne, un marché à peu près libre.

Donc, voici un premier point établi : pendant une période variable qui s'étend sur les cinq premiers mois environ, l'échelonnement ne peut fixer les prix.

Une fois le premier dixième épuisé, l'échelonnement ne peut pas non plus fixer les prix.

Prenons un cas concret : voici le cours des vins à 14 fr. 75 pour les 9 degrés ; le cours de 16 fr. est jugé nécessaire et on ne libère une nouvelle tranche que si ce prix est atteint. Nous sommes bien entendu, dans l'hypothèse d'un marché assaini à 72 millions ou à 6 millions par mois restant à courir.

On pourra parfois attendre longtemps que ce cours de 16 fr. soit atteint, car, d'une part, si le commerce a la possibilité de puiser sur son stock, il y puisera et d'autre part certains détenteurs de vins libres, désireux de vendre à 14,75 pour des raisons diverses, vendront.

Admettons que le prix de 16 fr. soit atteint. On libère alors une nouvelle tranche de 1/10 ; parmi les détenteurs de cette nouvelle tranche, et pour des raisons diverses, certains sont vendeurs ; et comme le consommateur n'accepte de payer que 14 fr. 75, les cours subiront fatalement une baisse qui situera les prix à un chiffre intermédiaire entre 14,75 et 16 francs.

Par l'échelonnement ainsi compris on aboutirait fatalement à des prix en dents de scie très préjudiciables à tous dans leurs variations et dans leurs effets. Ce n'est que si on détruisait une quantité de vin suffisante que le prix de 16 fr. serait définitivement acquis, mais d'abord la loi ne donne pas le pouvoir de réduire les disponibilités à moins de 72 millions, et d'ailleurs ce serait un mauvais calcul puisqu'on créerait fatalement la désaffection du vin et que les viticulteurs perdraient d'un côté ce qu'ils gagneraient de l'autre ; nous insisterons plus loin sur ce der-

nier point. Poussée à l'excès, une telle méthode engendrerait le chômage.

Ajoutons enfin que l'échelonnement ne peut soustraire le marché aux influences extérieures, récolte future, maladies cryptogamiques, mouvement économique général, etc...

Enfin, les efforts tentés pour aboutir à un certain prix — sauf la réserve qui va être faite — sont voués à l'impuissance parce qu'incapables de modifier les intentions et les moyens d'achat du consommateur.

Qu'on puisse arriver, en retardant la libération des tranches, à atteindre un certain prix, cela est possible dans la mesure où le commerce, disposant d'un stock suffisant, n'a pas intérêt à puiser sur ce stock.

Pour parvenir, par un échelonnement différentiel, à fixer les prix au-dessus du niveau que fixe le marché naturel, il faudrait limiter le stock du commerce à un chiffre très réduit (moins de 12.500.000 hl.) et abaisser les disponibilités propriété à moins de 72 millions.

Si nos échelonneurs avaient compris cela, ils auraient évité de procéder, durant la campagne 1936-1937, à un échelonnement par trop naïf : les disponibilités à la propriété étaient de 66.700.000 hl. et fin août 3/10 restaient à libérer ; cependant les prix ne s'élevèrent pas ; les voici :

Campagne 1936 ; vins de 9°, le	1er octobre 1936.....	14 frs.
—	31 janvier 1937.....	15 frs.
—	8 mai 1937.....	14 frs.

C'est que le commerce avait prélevé 3.850.000 hl. sur son stock en un an, phénomène prévisible et que nous avions annoncé dès octobre 1936 si l'échelonnement était pratiqué. Il ne fallait certainement pas être doué d'une faculté de prévision bien grande pour conjecturer que le commerce, qui disposait le 1er octobre 1936 d'un stock de 14.702.000, supérieur de 2.000.000 hl. à la moyenne, qu'il avait acquis pour une bonne part à 8 fr. le degré, puiserait sur ce stock plutôt que de payer les vins aux viticulteurs 15 fr. le degré. Mais la limitation du stock commercial est une mesure extrêmement délicate qui, dans l'état actuel de la législation viticole, me paraît présenter plus d'inconvénients que d'avantages ; elle empêcherait le commerce d'assurer son rôle de régulateur des prix qui est une de ses fonctions les plus essentielles.

Sous réserve d'un stock commercial très réduit, durant la campagne 1936 par exemple, le cours de 16 fr. n'aurait pu être atteint et *maintenu* que si les disponibilités totales à la propriété avaient été, dès le début, réduites à 60 millions d'hl. environ, par destruction de 6 millions d'hl., ou avaient été réduites en cours de campagne à un chiffre correspondant, mais cela la loi ne donne pas le pouvoir de le faire et on conçoit difficilement qu'on puisse y insérer de telles dispositions.

Cette remarque repose sur l'observation suivante : « Des récoltes inférieures à 55 millions d'hectolitres s'écoulent à des prix élevés quel que soit l'état du marché » (cf. p. 19). C'est un fait que ce sont ces récoltes très réduites qui apportent les plus grandes sommes d'argent aux viticulteurs, mais le principe qui aurait pour effet de ramener les disponibilités à ce chiffre de 55 millions serait immoral, il créerait du reste, rapidement, la désaffection du vin de la part des consommateurs.

Le marché n'est jamais en équilibre ; on ne peut par l'échelonnement fixer les prix ; rappelons-nous l'échelle mobile des blés, l'expérience a

montré qu'on arrivait toujours trop tard ; le grand avantage de l'échelonnement, c'est de tendre à stabiliser le prix du vin ; il ne faut pas lui demander davantage, mais cette stabilité il ne peut l'obtenir complètement. L'économie viticole n'est qu'en partie autarcique ; elle permet certaines choses ; d'autres — la fixation des prix en particulier — lui sont interdites.

En ai-je assez dit pour faire comprendre, pour prouver, que seule une organisation telle que celle que j'ai proposée, ayant en mains le marché des vins, pourrait imposer des prix, les modifier suivant les circonstances ?

Seul un Cartel ayant en mains le marché pourrait y pratiquer des opérations d'achat et de vente analogues aux interventions qui sont pratiquées en Angleterre par la Banque centrale sur le marché monétaire sous le nom « Open market policy ».

D'ailleurs, c'est en vain qu'un Cartel — même très fortement organisé — voudrait imposer au consommateur des prix qu'il ne peut pas payer. « Le Cartel, disais-je, doit avoir les yeux fixés sur le marché libre (page 68), constater et épouser en quelque sorte les prix qui y sont pratiqués ».

Je crois donc que c'est une erreur de la part de la Commission de coordination et de contrôle de la viticulture de vouloir, dès le début de la campagne, fixer un prix de vente (ainsi qu'elle l'a fait le 21 août 1937, puis le 30 septembre 1937) qui, s'il n'est pas ratifié par le marché, ne pourra être obtenu qu'au détriment des quantités consommées et sans constituer en définitive un bénéfice pour le viticulteur. D'ailleurs combien sont vaines de la part de cette Commission les prétentions de régenter les prix !

Voici des faits. Le 30 septembre 1937 la Commission précitée émet l'avis :

Que, compte tenu du déficit des récoltes qui, d'ores et déjà, s'avère important dans de nombreuses régions, le prix de base doit s'établir entre 15 et 16 fr. le degré pour les vins les plus usuels ;

Que la prochaine tranche, qui ne pourra être supérieure à 1/10, ne soit libérée que lorsque le marché sera nettement stabilisé et, d'autre part, qu'une nouvelle libération n'intervienne en aucun cas tant que, pour les vins de la campagne du degré le plus usuel, le prix moyen n'atteindra pas, au moins, 15 fr. 50 le degré.

Voici comment le marché a répondu à ces vues :

Jusqu'au 15 avril 1938, les vins de 10° se sont étagés entre 14 fr. 30 et 15 francs le degré.

Après le 15 avril, les prix se relèvent, ils sont de 162 fr. le 15 mai, mais il s'agit d'un franc d'une valeur bien amoindrie. Considérons le tableau suivant :

Date	Prix du degré pour le vin de 10°	Prix de gros (45 art. S.G.F.)	Prix du sulfate de cuivre neige	Prix de la Livre Sterling en frs.
1 octobre 1937....	15 frs.	616	300 frs.	144,52
5 mars 1937	15 frs.	611	305 frs.	153,80
2 avril 1938.....	14 frs. 30	619		162
14 mai 1938.....	15 frs. 25	643	322 frs.	178

L'examen de ce tableau montre suffisamment que la hausse du prix des vins, qui s'est produite depuis le début d'avril, n'est pour la plus grande part qu'une hausse apparente ; la concordance entre la hausse des prix de gros et de la livre est significative ; entre le 1er octobre 1937 et le 14 mai :

la hausse du prix des vins est de.....	8	o/o
— de gros est de.....	5,5	o/o
— de la livre est de.....	16	o/o

La hausse est due bien moins à l'échelonnement qu'à la perte de valeur de change du franc.

Cuxous, le 19 mai 1938.

Baron de Boixo,
Ingénieur des Eaux-et-Forêts
Ingénieur agronome
Membre de la Société des
experts chimistes de France.

(à suivre)

LE BLÉ ET L'ÉCONOMIE DIRIGÉE

Le Conseil central de l'Office du blé doit se réunir le 25 août pour fixer le prix du blé — qui exprimé après les dévaluations successives en franc à 0,085 — devrait valoir en prenant pour base le prix moyen des trois années antérieures à 1914 : $27.717 \times 11.5 = 318.74$. Mais le Conseil est lié par l'article 9 de la loi du 15 août 1936 modifié par le décret-loi du 17 juin 1938, ainsi conçu : « Avant le 1er septembre, le Conseil central examinera les propositions des Comités départementaux, ainsi que celles de la Section algérienne et de la Section tunisienne de l'Office du blé et fixera le prix du blé tendre à la production d'après les éléments suivants :

1° Compte tenu de l'importance de la récolte, il sera fait application au prix moyen des récoltes 1911, 1912, 1913, tel qu'il résulte de la cote officielle du marché de Paris, d'un coefficient qui ne pourra, en aucun cas, être inférieur au coefficient de majoration moyen, par rapport à 1914, des 4 indices énumérés ci-après : indice pondéré du prix de la vie, indice des salaires, indice du prix des produits ou objet d'utilisation courante dans les exploitations rurales, indices des autres charges pesant sur la production ;

2° Du chiffre ainsi obtenu, il sera déduit la moitié du montant moyen de la taxe prévue à l'article 15 *bis*.

Les différents éléments du calcul comportent les données suivantes :

a) Prix moyen des récoltes 1911, 1912, 1913.....	27.717
b) Indice pondéré du prix de la vie (Statistique générale de la France) (2e trimestre).....	6.92

c) Indice des salaires (2e trimestre) 10.65

d) Indice des prix des produits ou objets d'utilisation courante dans les exploitations agricoles (A.G.P.B.) 6.39

e) Indice des autres charges pesant sur la production (A.G.P.B.) 7.88

d'où moyenne des quatre indices :

$$f) \quad \frac{6.92 + 10.65 + 6.39 + 7.88}{4} = 7.96.$$

Le prix légal s'établit donc « en principe » par le produit de $a \times f$ soit : **220.62**.

La législation antérieure ne comptait que 3 indices et aurait amené cette année le niveau du prix à 229 fr. 29. La différence entre les deux prix fait donc apparaître une perte de 8 fr. 67 par quintal métrique au détriment de la culture.

Notons en terminant que par un arrêt du 29 juillet, le Conseil d'Etat vient de faire droit au recours de M. J. Le Roy Ladurie et annule la décision de l'Office du Blé en tant qu'elle a fixé, pour la récolte de 1936, le prix d'achat et de rétrocession du blé tendre, le poids spécifique du blé auquel les prix ainsi fixés seraient applicables et les barèmes de bonification et de réfaction, et en tant qu'elle a imposé aux producteurs de blé une cotisation de 0 fr. 50 par quintal.

P. D.

PARTIE OFFICIELLE

Libération de la première tranche des vins
(Récolte 1938)

Article premier. — Les quantités de vin de la récolte de 1938, que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais, sont fixées provisoirement avec minimum de 100 hl. par exploitation à 15 o/o de leur production. Elles sont déterminées d'après les résultats accusés par les déclarations de récolte, abstraction faite du stock restant des années précédentes.

Article 2. — Une nouvelle tranche de récolte ne pourra être libérée tant que, sur l'une des places visées à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930, le cours de 15 fr 50 par degré hectolitre n'aura pas été constaté pendant deux marchés consécutifs pour des vins de consommation courante.

Sur chacune des places, la constatation devra être faite par une commission spéciale comprenant en nombre égal des représentants du commerce et des viticulteurs désignés par le préfet.

Dans les départements où il existe des caves coopératives ou des ligues de petits et moyens viticulteurs, deux membres au moins de la commission devront être choisis parmi les coopérateurs ou les adhérents des ligues. Si les commissions n'étaient pas constituées avant le 1er novembre 1938 ou si elles ne pouvaient pas fonctionner normalement pour une cause quelconque, des commissions spéciales seraient instituées par des arrêtés contresignés par les ministres de l'Agriculture et des Finances.

Déclaration des stocks

Les stocks de vins doivent être déclarés à la Mairie de l'exploitation avant le 1er septembre.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le VI^me Congrès national des Caves Coopératives. — Comme indiqué antérieurement, le Congrès s'est tenu à Nîmes, dimanche 16 août, sous la présidence de M. Boulay président de la Confédération ; il a adopté les vœux suivants, demandant :

1. Que la base de 130 kilos de vendange à l'hecto de vin, appliquée à ceux qui vendent leurs raisins, le soit également aux adhérents des caves coopératives pour le calcul des prestations.

2. Que les coopératives fournissent chaque année à la Recette buraliste, de leurs communes, une liste donnant seulement le poids des raisins apportés par chaque adhérent et la quantité totale d'hectolitres vinifiés par la cave.

3. Qu'aucun service ne s'immisce dans le mode de répartition dans les coopératives qui s'administrent à leur façon.

4. Qu'à la suite de la suppression des tolérances dans les déclarations de récolte, les services des Contributions indirectes et de la répression des fraudes se montrent larges et bienveillants.

5. Qu'en cas de vente directe aux consommateurs, le nom de la coopérative se substitue à celui du coopérateur et que dans ce cas la coopérative bénéficie de l'exonération de la taxe de 5,40 par hecto, comme le vigneron isolé.

6. Qu'une section des coopératives d'appellations d'origine soit créée à seule fin d'étudier le financement des récoltes, avec vieillissement, écoulement des produits, etc... (Ce vœu est présenté par la Société coopérative des producteurs de muscat de Frontignan qui demandent que tous les dirigeants des coopératives d'origine, soient réunis pour être consultés à ce sujet.)

7. Que les coopératives qui n'avaient prévu lors de leur fondation qu'une durée relativement courte, et qui, par suite sont dans l'obligation de prolonger leur durée, ne soient pas astreintes malgré les prétentions de l'enregistrement à payer sur leur capital net l'intérêt de 3 o/o prévu par l'article 445 du code de l'enregistrement et récemment majoré de 8 o/o, ce droit devant être remplacé par un simple droit fixe. (Ce vœu est présenté par la Fédération des caves de l'Hérault).

8. La création d'une Commission de coordination de la coopération ou d'une Commission interministérielle de la coopération et demandant que M. Boulay soit chargé de la mise au point et de la réalisation de ce projet ».

La Semaine agricole du Bourbonnais. — Elle se tiendra du 10 au 18 septembre prochain à Vichy. Elle commencera par un grand concours agricole qui sera suivi d'une journée forestière le 16 septembre.

Bonne nouvelle pour les exposants de véhicules à gazogène et d'appareils fonctionnant au gaz des forêts : les emplacements leur seront octroyés gratuitement.

Un rallye de véhicules actionnés au gaz des forêts arrivera à Vichy le 16. Il comportera notamment des épreuves techniques de régularité pour véhicules.

Des renseignements qui nous sont parvenus à ce jour, il ressort que la semaine agricole du Bourbonnais connaîtra une très grande affluence de participants et de visiteurs.

École nationale d'agriculture de Rennes. — Comme chaque année, l'École nationale d'agriculture de Rennes peut fournir aux agriculteurs des semences de blés et avoines de première reproduction à des prix modérés.

Blés : Téverson, hybride 40 (Benoist), Hâtif de Wattines, Hybride 46 (Desprez), D. C. Tourneur, Vilmorin 27.

Avoine grise d'hiver de Poitou.

Avoine noire inversable de printemps.

Demander la notice de renseignements à la Direction de l'École nationale d'agriculture, rue de St-Brieuc, Rennes (I.-et-V.) Téléphone : 26-53.

École nationale d'agriculture de Grignon. — *Adjudication pour fourniture de vin rouge 1938-1939.* — Il va être procédé par l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon, pour les besoins de son économat, à une adjudication de vin rouge à 10°, et pendant l'année scolaire 1938-39.

Cette adjudication aura lieu à la fin du mois de septembre Les personnes désireuses d'y prendre part sont invitées à en demander les conditions à la direction de l'école (secrétariat) avant le 1er septembre 1938.

Grignon, le 3 août 1938.

BIBLIOGRAPHIE

Marcel Malior. — **Au delà du machinisme**, Desclée de Brouwer et Cie, éditeurs, Paris.

Livre d'économie Sociale Universelle.

L'auteur après avoir constaté que l'homme tient à sa disposition grâce au machinisme et au progrès, des possibilités immenses de production et d'échanges théoriquements susceptibles de faire revivre le Paradis terrestre démontre qu'en réalité, la Société s'éloigne du bonheur ; dénoncé le manque d'unité de charité, de justice.

L'individu travaille pour son seul intérêt personnel non pour celui de la collectivité, ce qui explique ce curieux paradoxe la plus grande abondance engendre la grande misère. parce que le manque de pouvoir d'achat empêche le plus grand nombre de profiter du superflu de certains.

Il démontre encore que les échanges sont forcément limités s'ils ne sont pas parallèles et préconise tout un système d'ententes d'unions «écluses» qui partant de la cellule locale, englobant la région, la nation, le monde permettraient aux échanges de ne pas enrichir les uns en appauvrissant les autres. mais de faire profiter l'universalité des productions de chacun.

Pour cela il faut mettre la machine au service de l'homme, non l'homme au service de la machine ainsi qu'il en est aujourd'hui faire abstraction des intérêts particuliers au profit de l'intérêt général ; à ces fins l homme doit se dépouiller de certaines tares : l'égoïsme, l'avarice ; considérer son frère, non comme son rival ou son subordonné, son œuvre un devoir envers l'humanité non un moyen d'enrichissement personnel : ne pas s'attacher au bien matériel comme seul capable de donner le bonheur, mais à s'élever au dessus des divergences par la spirituabilité.

Livre d'une haute moralité ; d'une grande largesse de vue un peu difficile à lire à cause de son audité technique mais d'où le lecteur tirera tout profit parce qu'il vise l'homme meilleur, à moraliser et faciliter le travail et les relations économiques dans la vraie fraternité d'où découlera par surcroît le bien matériel dans la paix et l'abondance.

Pour notre part nous avons la satisfaction d'y trouver développées des idées économiques qui nous sont chères et posées dans le Progrès Agricole et Viticole approuvées par la majorité des lecteurs dont quelques uns ont eu l'amabilité de nous le dire. Tous trouveront dans le livre de Mr Malior une riche moisson d'idées saines et fécondes.

G. Bènes

BULLETIN COMMERCIAL

VINS

MIDI

Hérault. — Montpellier. — Marché nul, pas de cotations officielles. Les retiraisons à la propriété reprennent toutefois quelque activité.

Sète. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Béziers — Vins rouges, 9° à 11°,5, 18,25 à 15; rosés et blancs, incotés.

Alcools, incotés.

Olonzac. — 15 à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian. — Vin rouge, 15,25 à 18 fr. le degré.

Aude. — Carcassonne. — 9° à 10°, 18 fr. à 16 fr. 75; 10°5 à 12°, 16 à 15 fr.

Narbonne. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 10° à 12°, 16,75 à 14 fr. 75.

TARTRES ET LIES

Marché de Béziers. — Tartres, 75 à 80 degrés bitartrate, 6 à 6 frs 50 le degré B. P. Lies sèches, 15 à 18 o/o, acide tartrique, 4,75 le degré A. T. Lies sèches, 20 à 22 o/o, acide tartrique, 5 fr. le degré A. T. Lies au-dessus, 7 fr. le degré A. T. Tartrate de chaux, 50 o/o, acide tartrique, 8 fr. 50.

Marché: Tendance de plus en plus faible, la production étant abondante cette saison.

MARCHÉ AUX RAISINS

Avignon. — Marché du 16 août : Chasselas, 200/400 : angevines, 250/300 fr. les 100 k.

Jonquières-St-Vincent (Gard) 38.000 kgs de chasselas, vendus de 300 à 400 fr. les 100 kgs. Marchandise de belle qualité, vente active.

Villeneuve-les-Maguelonne. — Apport 50.000 kilos. Marché très actif. Prix 250/280 fr. Il a été dressé des procés-verbaux par les services de la repressions des fraudes : 1 pour « fradage. 2 pour étiquettes sans adresse.

Pignan. — Apport 30.000 kgs, de 250 à 280 fr. quelques jolis lots à 300 francs. Un procés-verbal a été dressé pour fardage et grappillons verts.

FRUITS

Abricots. — Cours ferme dans les centres de production; les fruits de belle qualité obtiennent de bons résultats sur le marché parisien.

On cote aux 100 kilos : Avignon, expédition, 350 à 400, mûrs, 375 à 400; de confiserie, 350 à 400; Tulle, 550 à 600; Carpentras, rosé, 400 à 450; petits, 330 à 360; abricots-pêches, 300 à 375; pour conserves, 200; Cavaillon, 375 à 450; Vernon, 300.

Pêches. — Production moins forte; cours ferme pours les fruits de belle qualité.

On cote aux 100 kilos; Avignon, expédition, 1er choix, 550 à 600; 2me choix, 450 à 500; 3me choix, 300 à 400; mûres, 1er choix, 550 à 600; 2me choix, 400 à 500; 3me choix, 200 à 300; Carpentras, 1er choix, 500 à 550; 2me choix, 400 à 450; petites, 250 à 300; Tulle, Sagne, 200 à 250.

Poirçs. — Cours en hausse pour les fruits de belle qualité.

On cote aux 100 kilos : Avignon, expédition, 1er choix, 450 à 550; 2me choix, 300 à 400; 3me choix, 250 à 275; mûres, 1er choix, 500 à 550; 2me choix, 350 à 450; 3me choix, 150 à 300; Tulle, William, 150.

PAILLES ET FOURRAGES

Offres toujours très restreintes en raison de la moisson — la demande est très active particulièrement dans les départements du Midi qui s'approvisionnent jusque dans le Jura — Peu de demandes sur les pailles.

On cote *Foins de Crau* : Une propriété 800 fr. Hautes-Alpes vrac 350, pressé 450.

Luzerne. — Jura 310 chez le producteur. Aude, à la presse 1.000, à la charrette, 1020 à 1050. Isère 600 à 700, de la Crau 700.

Farine de luzerne. — De la Crau 850.

Paille de blé. — Jura 240 à la production, Doubs 110 à 130, Gers 140, Aude pressée 130, Drôme 150.

Paille d'Avoine. — Jura 220 à la production, Doubs 90 à 110, Aude pressée 120, Drôme 130.

LES CHEVAUX

Chevaux de trait. — On cote en général : Calvados, de 4 ans, 6.500 (+ 500); poulains, 1.000 à 3.000 (=); Hautes-Pyrénées (tarbais), 4.500 à 8.000; poulains, 800 à 2.500.

Juments. — Calvados, 4 ans, 5.000(=).

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 7 août au samedi 13 août 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Tours						**Reims**					
Dimanche..	26	11	37.	19.	3.	trac.	27.	17.	34.	18.	7.	trac.
Lundi	23.	15.	32.	18.	5.		22.	13.	30.	15.	5.	
Mardi.....	23.	14.	30.	14.	trac.		27.	14.	27.	11.	0.	2.0
Mercredi ...	25.	14.	29.	16.	trac.		25.	16.	28.	13.	2.	
Jeudi.....	23.	14.	31.	18.	trac.		25.	12.		13.	3.	
Vendredi...	20.	13.	26.	16.	5.	5.0			30	18.		2.0
Samedi.....	18.	14.	23.	16.	14.	1.0	20.	14.	24.	14.	trac.	7.0
Total ...					78.0	105.0					52.0	31.0
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...	23	16.	37.		1.	1.0	28.	14.	32.	17.	trac.	
Lundi	24.	13.	31.	17	4.		24.	10.	31.	18.	trac.	
Mardi	24.	14.	29.	12.	1.		23.	14.	33	15.	0.	6.0
Mercredi...	20.	12.	31.	14.	0.		21.	14.	28.	14.	trac.	
Jeudi.....	23.	14.	31.	19.	12.	trac.	23.	14.	29.	15.	trac.	
Vendredi...	23.		26.	17.	7.	1.0	23.	13.	28	17.	8.	2.0
Samedi.....	22.	15.	26.	17.	0.	1.0	20.	14.	24.	16.	13.	10.0
Total..					37.0	62.0					65.0	27.0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	24.	15.	35.		trac.		30.	17.	37.		0.	
Lundi	23.	11.	32.	17.	2.	5.0	25.	14.	34.	18.	trac.	
Mardi.....	25.	15.	32.	15.	trac.	2.0	25.	14.	30.	17.	0.	17.0
Mercredi....	24.	12	28.	13.	5.		25.	13.	28.	14.	4.	
Jeudi.....	21.	12.	30.	16.	8.		25.	15.	30.	17.	6.	
Vendredi ..	21.	14.	30.	17.	8.	12.0	21.	15.	28.	17.	1.	13.0
Samedi.....	23.	15.	26.	15.	17.		21.	15.	25.	17.	5.	4.0
Total...					55.0	31.0					83 0	17.0
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	24.	12.	35.		1.	46.	30.	20.	30.	16.	1.	
Lundi	24.		27.	17.	4.		29.	21.	31.	19.	0.	
Mardi.....	27.	14.	27.	14.	3.		29.	19.	33.	22.	trac.	
Mercredi ...	24	13.	23.	11.	0.		30.	18.	34.	16.	0.	
Jeudi.....	24.	14.	32.	18.	2.		29.	17.	35.	18.	0.	
Vendredi...	23.	14.	24.	17.	5.	4.0	23.	16.	32.	20.	1.	
Samedi.....	23.	16.	24.	16.	3.	4.0	28.	19.	30.	17.	0.	
Total....					24.0	36.0					5.0	7.0
	Toulouse						**Alger**					
Dimanche	27.	16.	33.	22.	3.	trac			32.	28.		
Lundi	27.	16.	29.	20.	trac.				37.	24.		
Mardi.....	29.	16	29.	18.	12.	trac.			29.	22.		
Mercredi ...	25.	16.	30.	15.	1.				30.	22		
Jeudi.....	26.	16.	34.	21.	10.	trac.			30.	24.		
Vendredi ..	25.			19.	trac.				32.	22.		
Samedi.....	23.	16.	26.	15.	12.				34.	22.		
Total....					58.0	10.0					«	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	28.	19.	28.	21.	1.	trac.	37.0	19.9	30.5	21 8	0.0	0.0
Lundi	30.	19.	32.	25.	0.		33 0	18.0	33.4	19.6	0 0	0.0
Mardi.....	30.	11.	39.	24.	8.		31.4	17 6	38.0	18.5	4.2	0 9
Mercredi ..		18.	33.	21.	4.		31.4	16.9	36.2	17.1	0 0	0 0
Jeudi.....	29.	18.	30.	20.	4.		31 8	17.8	34.4	18.9	0.1	0.0
Vendredi ...	23.	17.	34.	20.	5.		27.2	16.8	29.3	22.3	0.0	0.0
Samedi.....	28.	19.	31.	22.	0.		28.6	19.0	30.3	18.9	0.0	0 0
Total....					27.0	3.0					11.3	10.4

Observations. — Eté

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

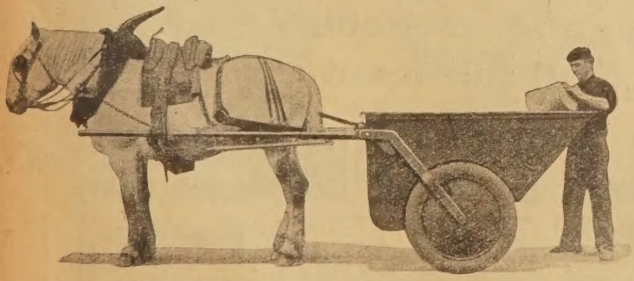
A MALZÉVILLE - NANCY

Tombereaux à vendanges " BACCHUS "

Marque déposée — Brevet : n° 817,243

Etudiés pour remplacer les comportes

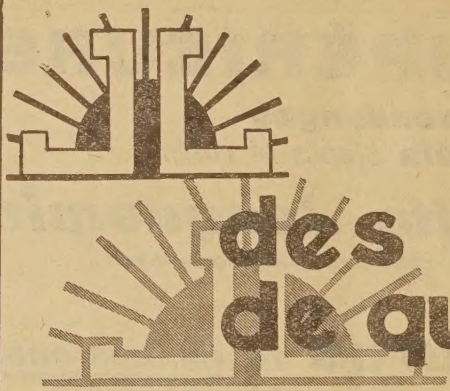
Petit modèle : **Largeur totale** : 850 m/m — **Hauteur totale** : 1 m. 250
Contenance : 1.000 litres environ



Autres modèles plus larges
1.500 — 2.000
et 2.500 litres

Renseignements complémentaires et prix sur demande adressée à :

P. MONESTIER, représentant pour la France et les Colonies
Domaine des Brugues, Saint-Simon — TOULOUSE (Hte-Garonne)
Téléphone : 25 à Saint-Simon



des vins de qualité

Pour pouvoir être défendus, les vins doivent avoir le moins possible d'acidité volatile, le plus possible d'alcool, d'acidité fixe et d'extrait.

Toutes ces qualités, le SULFOPHOSPHATE HUBERT les fait acquérir, en même temps qu'une belle couleur et une parfaite tenue.

Vinifiez donc au SULFOPHOSPHATE HUBERT garanti contenir : 220/240 grs de gaz sulfureux chimiquement pur et entièrement libre, 225 250 grs de phosphate diammonique cristallisé pur.

Seul fabricant :

LA LITTORALE

BEZIERS

Syndicat Professionnel de l'Industrie

DES ENGRAIS AZOTÉS

4, Rue de l'Herberie — Montpellier

BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINÉS

Parasitox Insecticide en poudre
Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol Souverain contre tous pucerons

Fourmicide Anéantit les fourmiliéres

Dorypoudre Extermine en poudrages le doryphore

VERT SCHLŒSING Acéto-arsénite de cuivre aussi actif et moins cher que les meilleurs arséniates.

Demandez Notices et Renseignements gratuits aux :

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles Dehan.